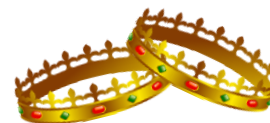


Restaurant scolaire

Menus du 03 au 07 janvier



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végété	Vendredi
Entrée	Rosette*	Ouf dur mayonnaise	Salade de pomme de terre	Potage	Chou rouge vinaigrette
Plat principal	Raviolinis au poulet	Jambon grill au jus*	Sauté de bœuf sauce niçoise	Tajine de légumes et pois chiches	Poisson meunière
Légume Féculent	***	Purée de potiron	Poêlée méridionale	Semoule	Riz
Produit laitier	Pointe de brie à la coupe	Petit suisse aromatisé sucré	Tomme blanche	Yaourt arôme	Vache qui rit
Dessert	Fruit	Palmier biscuit	Compote	Couronne des rois	Fruit

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers

Légendes : * Présence de porc



L'Épiphanie

A l'épiphanie, la tradition veut que pour le "Jour des rois", nous partageons un gâteau appelé galette. Quel régal !

Selon la région, il s'agit soit d'un gâteau feuilleté à la frangipane soit d'un gâteau brioché. Dans cette galette est dissimulée une fève. Celui qui mange la part contenant la fève est déclaré roi. La coutume veut que le plus jeune de la famille se glisse sous la table pour désigner qui aura quelle part. Ainsi, personne ne peut tricher.

On pose ensuite une couronne sur la tête du roi qui doit alors choisir sa reine (ou le contraire).
Vive le roi ! Vive la reine !

Poêlée méridionale :

Haricot vert, courgette grillée, aubergine, oignons, poivron rouge et jaune, tomate, assaisonnements.

Tajine de légumes et pois chiches

Carottes, navets, courgettes, pois chiches.

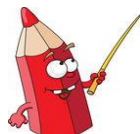
Menus sans viande

Lundi : Carottes râpées vinaigrette (entrée), tortellinis ricotta épinards.
Mardi : Nuggets de blé
Mercredi : Poisson sauce niçoise



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



Restaurant scolaire

Menus du 10 au 14 janvier



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi Végé

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Cordon bleu </p> <p>Purée</p> <p>Edam</p> <p>Maestro chocolat</p>	<p>Mortadelle*</p> <p>Haché de bœuf sauce paprika </p> <p>Haricot plat</p> <p>Rouy à la coupe</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Omelette </p> <p>Chou fleur en béchamel</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte </p> <p>Gratin daupinois</p> <p>***</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Colombo de poisson </p> <p>Coquillettes</p> <p>Carré frais</p> <p>Compote</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs
 Légumes & fruits
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 produits laitiers

Légendes : * **Présence de porc**

Menus sans viande

Lundi : Poisson pané
Mardi : oeuf dur mayonnaise (entrée), colin sauce paprika



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
 Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



Restaurant scolaire

Menus du 17 au 21 janvier



Lundi

Mardi végété

Mercredi

**Jeudi sans
fourchette**

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Betterave vinaigrette

Pilon de poulet sauce moutarde

Macaronis

Flan nappé caramel

Spéculos

Crêpe au fromage

Palet montagnard

Lentilles

tartare nature

Mosaïque de fruit sirop

Surimi mayonnaise

Poisson pané

Petits pois

Camembert à la coupe

Fruit

Bâtonnet de carotte + stick de mayonnaise

Nuggets de poulet

Frites

Gouda

Fruit

Salade de blé provençale

Veau stogonoff

Julienne de légumes

Yaourt sucré

Biscuit roulé fraise

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

Légendes : * Présence de porc

Jeudi tout est permis!

Exeptionnellement, Jeudi vous serez autorisés à manger sans fourchette. Les fourchettes actuelles sont apparues en 1056 en Italie. Elles se sont par la suite répandues en Europe pour être introduites en France, à la Cour, en 1574 (fourchette à deux dents). Aujourd'hui, dans la plupart des pays, nous ne nous passons plus de cet ustensil. Jeudi nous allons faire comme nos ancêtres : manger à la main. Lavez-vous bien les mains avant et après le repas et bon appétit

Menus sans viande

Lundi : Colin sauce moutarde
Jeudi : Nuggets de poisson
Vendredi : Omelette

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de veau est origine UE.
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



Restaurant scolaire

Menus du 24 au 28 janvier 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi végété

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

<p>Coleslaw mayonnaise</p> <p>Rôti de porc au jus*</p> <p>Pommes rosties</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Galette bretonne</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Sauté de bœuf sauce marengo</p> <p>Chou vert persillé</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Riz</p> <p>Gélatifié chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Hachis végétarien</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Tarte pomme normande</p>	<p>Rosette*</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Coulommier à la coupe</p> <p>Fruit</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers

Légendes : * Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Poisson court bouillon
 Mardi : Feuilleté au fromage
 Mercredi : Omelette
 Vendredi : Surimi mayonnaise



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

	Lundi végé	Mardi Nouvel an chinois	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œuf dur mayonnaise	Nem au poulet	Chou blanc mayonnaise	Salade de riz mexicaine	Salade verte
Plat principal	Ragoût pomme de terre et carottes	Chop Suey	Omelette	Bâtonnet de poisson pané	Haché de bœuf au curry
Légume Féculent	*** 	Nouille	Purée patate douce	haricot vert	Blé
Produit laitier	Emmental	Petit suisse arôme sucré	Fromage fouetté Mme Loik	Yaourt arôme	Pointe de brie à la coupe
Dessert	Fruit	Beignet aux pommes	Fruit	Fruit	Compote

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

Légendes : * **Présence de porc**

Le calendrier chinois

L'année 2020 du calendrier chinois débute le vendredi 25 Février.
Cette année sera l'année du Rat.

Le calendrier chinois est différent du calendrier que nous utilisons tous les jours. Il comporte 12 mois et fait alterner les mois "longs" de 30 jours et les mois "courts" de 29 jours. Cela donne une année de 354 jours (notre calendrier comporte 365 jours). C'est pourquoi la date du nouvel an varie entre fin janvier et fin février de notre calendrier.

Chaque année de ce cycle est représenté par un animal. Des légendes relatent comment les animaux furent choisis. Le plus souvent, la sélection se fait par le biais d'une course sous l'égide de l'Empereur de jade, chef des dieux, ou du Bouddha. Douze animaux seulement se rendirent à cet étrange rendez-vous, et chacun reçut une année en récompense.

Menus sans viande

Mardi : Salade de choux chinois (entrée), Chop de suey de poisson

Vendredi : Poisson sauce curry

Qu'est-ce que le Chop Suey?
Sauté de dinde cuisiné avec de l'épice thaï, accompagné de ses petits légumes.



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



Restaurant scolaire

Menus du 07 au 11 février



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi végété

Un Vendredi en Inde

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Mortadelle*

Sauté de veau au romarin

Chou fleur persillé

Yaourt sucré

Gâteau basque

Carottes râpées vinaigrette

grignottes de porc* sauce fermière

Purée de pomme de terre

Carré frais

Mousse au chocolat

Salade de boulgour

Poisson pané

Haricot plat

Fromage blanc sucré

Fruit

Pizza

Légumes à l'orientale

Semoule

Camembert à la coupe

Fruit

Raïta de concombre

Poulet façon Tandoori

Riz

Flan nappé caramel

Rocher noix de coco

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

Légendes : * Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : oeuf dur mayonnaise (entrée), Poisson sauce romarin

Mardi : Galette végétarienne

Vendredi : Poisson façon tandoori





Restaurant scolaire

Menus du 14 au 18 février



Lundi

Mardi végé



Mercredi

Jeudi



Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

<p>Salade de pâtes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Brocolis</p> <p><i>Petit suisse arôme sucré</i></p> <p>Madeleine</p>	<p>Potage</p> <p>Tortellinis bio* pomodora</p> <p>***</p> <p><i>Carré ligueil à la coupe</i></p> <p>Fruit</p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Haché de veau sauce basilic</p> <p>Purée de potiron</p> <p><i>Maestro vanille</i></p> <p>Spéculos</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Colin meunière</p> <p>Poêlée du marché</p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p>Fruit</p>	<p>Cœur de scarole</p> <p>Cassoulet* (charcuterie Antoine)</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>Compote</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs
 Légumes & fruits
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

*Issu de l'agriculture biologique

Menus sans viande

Lundi : Poisson pané

Mercredi : Poisson sauce basilic

Vendredi : Nuggets de blé et haricot lingot



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de veau est d'origine UE.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.